

<b>LØR</b>	<b>Krebinet</b>	<b>Rejecocktail</b>
1	Med skysovs og citronbagte rodfrugter	Med pynt
<b>SØN</b>	<b>Stegt kylling</b>	<b>Chokoladebudding</b>
2	Med skysovs, rabarberkompot og agurkesalat	Med flødeskum
<b>MAN</b>	<b>Forløren and</b>	<b>Æblegrød</b>
3	Med skysovs, tyttebær og surt	Med fløde
<b>TIR</b>	<b>Lasagne</b>	<b>Nougatfromage</b>
4	Med hvide bønner, rodfrugter og hvidkålsalat	Med bærsovs
<b>ONS</b>	<b>Fisk i fad</b>	<b>Bærsuppe</b>
5	Med æble, hvidvinssovs, citron og ærter	Med ristet havregryn
<b>TOR</b>	<b>Mørbrad á la crème</b>	<b>Rabarbertrifli</b>
6	Med kartoffelgratin og agurkesalat	Med flødeskum
<b>FRE</b>	<b>Hamburgerryg</b>	<b>Fragelitéroulade</b>
7	Med stuvet spinat og gulerødder	Med hindbærpure
<b>LØR</b>	<b>Gullasch</b>	<b>Fersken</b>
8	Med kartoffelmos og drueagurker	Med makronflødeskum
<b>SØN</b>	<b>Flæskesteg</b>	<b>Islagkage</b>
9	Med hjemmekogt rødkål og brunede kartofler	Hjemmelavet nøddebund og bailey is
<b>MAN</b>	<b>Lammesteg</b>	<b>Gammeldags æblekage</b>
10	Med flødebagte kartofler, spinatsalat med appelsin	Med flødeskum
<b>TIR</b>	<b>Hakkebøf</b>	<b>Vafler</b>
11	Med skysovs, bløde løg og asier	Med boysenbær og flødeskum
<b>ONS</b>	<b>Medister</b>	<b>Solbær/ribsgrød</b>
12	Med stuvet hvidkål, rødbeder og sennep	Med fløde
<b>TOR</b>	<b>Marrokansk gryderet</b>	<b>Panna cotta</b>
13	Med kikærter og abrikos	Med hjemmelavet rabarbersirup
<b>FRE</b>	<b>Stegt fisk</b>	<b>Ymerfromage</b>
14	Med persillesovs, citron og gulerodssalat med sennep	Med jordbærsovs
<b>LØR</b>	<b>Nakkesteg</b>	<b>Aspargessuppe</b>
15	Med bacon, rysteribs og broccoli	Med friske grønne asparges
<b>SØN</b>	<b>Sprængt kalkun</b>	<b>Pistaciefromage</b>
16	Med peberrodssovs, smørdampede gulerødder	Med hakkede pistacienødder og pynt
<b>MAN</b>	<b>Gartenerens gryde</b>	<b>Chokoladeparfait</b>
17	Med grønt og ost	Med hindbærsovs
<b>TIR</b>	<b>Skinkeschnitzel</b>	<b>Blommer i rom</b>
18	Med skysovs, brasede kartofler og fine ærter	Med råcreme
<b>ONS</b>	<b>Fisk florentine</b>	<b>Rabarbergrød</b>
19	Med spinat, citron, hvidvinssovs og bagte gulerødder	Med fløde
<b>TOR</b>	<b>Biksemad</b>	<b>Rombudding</b>
20	Med rugbrød og rødbeder	Med brombærsovs
<b>FRE</b>	<b>Kyllingefrikadeller</b>	<b>Muldvarpeskud</b>
21	Med stuvet spidskål og rødbeder	(Sveskedessert)
<b>LØR</b>	<b>Revelsben</b>	<b>Tarteletter</b>
22	Med skysovs, rabarberkompot og agurkesalat	Med høns i asparges
<b>SØN</b>	<b>Mørbradgryde</b>	<b>Citronfromage</b>
23	Med bacon, cocktailpølser og drueagurker	Med flødeskum og chokoladepynt

Periode 1/04/2023 30/04/2023

Side 2

<b>MAN</b>	<b>Kødboller</b>	<b>Pandekager</b>
24	Med hvidvinssovs,spidskålssalat med gulerødder	Med is og brombærsyltetøj
<b>TIR</b>	<b>Fiskelasagne</b>	<b>Stikkelsbægrød</b>
25	Med råkost	Med fløde
<b>ONS</b>	<b>Stegt kalvelever</b>	<b>Rabarbersuppe (lun)</b>
26	Med bløde løg,skysovs og asier	Med frossen flødetop
<b>TOR</b>	<b>Frikadeller</b>	<b>Chokolademousse</b>
27	Med stuvet ærter og gulerødder,samt surt	Med flødeskum
<b>FRE</b>	<b>Grøntsagsbiksemad</b>	<b>Vanilleis</b>
28	Med søde kartofler og kikærter	Med kirsebærsovs
<b>LØR</b>	<b>Kylling</b>	<b>Forårsløgssuppe</b>
29	Med sherrysovs,bagte bønner med bacon og løg	Med radise/agurke kompot
<b>SØN</b>	<b>Rullesteg/persille</b>	<b>Sherryfromage</b>
30	Med skysovs og rødbedesalat med peberrod	Med chokolade og nødder

**Spørgsmål omkring allergener kontakt køkkenet**